

**Nowoczesna kuchnia polska.**

Numer usługi 2025/03/28/21358/2656183

7 158,60 PLN brutto

5 820,00 PLN netto

204,53 PLN brutto/h

166,29 PLN netto/h

INFORNET.EU

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ



📍 Rawicz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 35 h

📅 16.06.2025 do 18.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie dla osób, które chcą nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowywania i serwowania potraw nowoczesnej kuchni polskiej na dużych imprezach.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	11
Data zakończenia rekrutacji	15-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	35
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty

według poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi tworzyć dania kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu	- łączy smaki i tekstury wg poznanych metod - rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe - rozróżnia techniki stosowane w tradycyjnej kuchni	Test teoretyczny
Wykonuje różne techniki dekoracji dań	- układa wszystkie elementy dania na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego -tworzy nowoczesne dania kuchni polskiej - dania główne, przystawki i zupy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje zupy i przystawki w nowych odsłonach	- wykonuje zupy kremy z kiszonych warzyw - wykonuje tatar wołowy oraz wegański	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje dania rybne	- potrafi filetować i rozbierać ryby - serwuje tatar z pstrąga -wykorzystuje pozostałości z ryby do stworzenia sosu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

tak

Program

BLOK I

1. Wprowadzenie i omówienie kuchni polskiej - podział na kuchnię restauracyjną i bankietową.
2. Tradycja w nowoczesnej kuchni.
3. Zupy w kuchni polskiej.
4. Nowoczesne techniki używane w tradycyjnej kuchni.

BLOK II

1. Rozbiór mięs w podziale na kuchnię bankietową i restauracyjną.
2. Roladka z polędwiczki wieprzowej , w otulinie drobiowej.
3. Rolada z polędwiczki wieprzowej w otulinie z szynką dojrzewającą.
4. Filet z kurczaka gotowany w suse vide.
5. Zastosowanie dodatków warzywnych w różnych odsłonach.

BLOK III

Zupy

1. Krem z kiszzonego ogórka.
2. Krem z kiszonej kapusty.
3. Krem z pieczonego pomidora Vege.
4. Consome z mieszanego mięsa (polski ramen).

BLOK IV

Przystawki i zimna płyta.

1. Tatar z wołowy.
2. Tatar wegański.
3. Terina z kurczaka.
4. Patte wieprzowe.
5. Gotowane mięsa z Suse vide.

BLOK V

Ryby w kuchni polskiej.

1. Rozbiór i filetowanie.
2. Tatar z pstrąga.
3. Pstrąg na grzance z suszonymi pomidorami i sałatka z pomidora , ogórka.
4. Pstrąg , makaron grafini sos maślana, winny.
5. Sosy z wykorzystaniem pozostałości po filetowaniu ryby.

BLOK VI

1. Sprawdzenie nabytej wiedzy - walidacja.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 30 Wprowadzenie i omówienie kuchni polskiej - podział na kuchnię restauracyjną i bankietową.	Waldemar Kaniewski	16-06-2025	08:00	08:45	00:45
2 z 30 Tradycja w nowoczesnej kuchni.	Waldemar Kaniewski	16-06-2025	08:45	09:30	00:45
3 z 30 Zupy w kuchni polskiej.	Waldemar Kaniewski	16-06-2025	09:30	10:15	00:45
4 z 30 Przerwa	Waldemar Kaniewski	16-06-2025	10:15	10:30	00:15
5 z 30 Nowoczesne techniki używane w tradycyjnej kuchni.	Waldemar Kaniewski	16-06-2025	10:30	11:15	00:45
6 z 30 Rozbiór mięs w podziale na kuchnię bankietową i restauracyjną.	Waldemar Kaniewski	16-06-2025	11:15	12:45	01:30
7 z 30 Roladka z polędwiczki wieprzowej , w otulinie drobiowej.	Waldemar Kaniewski	16-06-2025	12:45	14:45	02:00
8 z 30 Przerwa	Waldemar Kaniewski	16-06-2025	14:15	14:45	00:30
9 z 30 Rolada z polędwiczki wieprzowej w otulinie z szynką dojrzewającą.	Waldemar Kaniewski	16-06-2025	14:45	16:45	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 30 Filet z kurczaka gotowany w suse vide.	Waldemar Kaniewski	17-06-2025	08:45	09:30	00:45
11 z 30 Zastosowanie dodatków warzywnych w różnych odstonach.	Waldemar Kaniewski	17-06-2025	09:30	10:15	00:45
12 z 30 Krem z kiszzonego ogórka.	Waldemar Kaniewski	17-06-2025	10:15	11:00	00:45
13 z 30 Przerwa.	Waldemar Kaniewski	17-06-2025	11:00	11:15	00:15
14 z 30 Krem z kiszzonej kapusty.	Waldemar Kaniewski	17-06-2025	11:15	12:00	00:45
15 z 30 Krem z pieczonego pomidora Vege.	Waldemar Kaniewski	17-06-2025	12:00	12:45	00:45
16 z 30 Consome z mieszanego mięsa (polski ramen).	Waldemar Kaniewski	17-06-2025	12:45	13:30	00:45
17 z 30 Tatar z wołowy.	Waldemar Kaniewski	17-06-2025	13:30	14:15	00:45
18 z 30 Przerwa.	Waldemar Kaniewski	17-06-2025	14:15	14:30	00:15
19 z 30 Tatar wegański.	Waldemar Kaniewski	17-06-2025	14:30	15:30	01:00
20 z 30 Terina z kurczaka.	Waldemar Kaniewski	17-06-2025	15:30	16:45	01:15
21 z 30 Patte wieprzowe.	Waldemar Kaniewski	18-06-2025	08:00	09:00	01:00
22 z 30 Gotowane mięsa z Suse vide.	Waldemar Kaniewski	18-06-2025	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 30 Rozbiór i filetowanie	Waldemar Kaniewski	18-06-2025	10:00	10:45	00:45
24 z 30 Tatar z pstrąga.	Waldemar Kaniewski	18-06-2025	10:45	11:30	00:45
25 z 30 Przerwa.	Waldemar Kaniewski	18-06-2025	11:30	11:45	00:15
26 z 30 Pstrąg na grzance z suszonymi pomidorami i sałatka z pomidora, ogórka.	Waldemar Kaniewski	18-06-2025	11:45	12:30	00:45
27 z 30 Pstrąg , makaron grafini sos maślana, winny.	Waldemar Kaniewski	18-06-2025	12:30	13:15	00:45
28 z 30 Sosy z wykorzystaniem pozostałości po filetowaniu ryby.	Waldemar Kaniewski	18-06-2025	13:15	14:00	00:45
29 z 30 Przerwa.	Waldemar Kaniewski	18-06-2025	14:00	14:30	00:30
30 z 30 BLOK VI - sprawdzenie nabytej wiedzy - walidacja	-	18-06-2025	14:30	17:00	02:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 158,60 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 820,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	204,53 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Waldemar Kaniewski

Zaczynał w gastronomii jako restaurator trzech lokali w Lesznie. W tym czasie z pasji do gotowania stał się także szefem kuchni w Grodzka12. T W ciągu ostatnich 2 lat przeprowadził ponad 200 godzin szkoleń z dziedziny gastronomii. Najważniejszym osiągnięciem jest zdobycie dla własnej restauracji Grodzka 12 - 12,5 punktów oraz jednej czapki w Przewodniku Gault&Millau 2020 oraz nominacji do tytułu Szefa Kuchni Tradycyjnej na Gali Gault&Millau w 2019 roku. Brał udział w konkursach kulinarnych, osiągając następujące sukcesy: II Gęsina na imieninach 2018: KRÓL GĘSINY, 1 miejsce przystawka, 2 miejsce danie główne I konkurs W mięsie siła - Wieprzowina 2019: 1 miejsce przystawka II konkurs Pogromcy Szparagów 2019: 2 miejsce danie główne Konkurs Kulinarny Smaki Galicji 2019: 2 miejsce – przygotowanie zespołu kucharzy z jego restauracji Konkurs CHŁODNIKI 2019 na Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku 2019: wyróżnienie Wine&Food Noble Night 2019: 2 m. w drużynie Pałacu Mierzęcin za danie główne III Konkurs Gęsina na imieninach 2019: 1 miejsce za przystawkę II Mistrzostwa Polski w Dzikizynie 2021: 3 miejsce To jednak nie wszystko, był także trenerem ekip, które m.in. wygrały Mistrzostwa Polski w Dzikizynie czy awansowały do Finału Kulinarного Pucharu Polski. Dzięki swojej pozycji w gastronomii organizuje kolacje degustacyjne ze znakomitymi kucharzami od od Kurta Schellera po Roberta Sowę i Dawida Łagowskiego.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

Informacje dodatkowe

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych.

Codziennie przewidziane dwie przerwy - przerwy wliczają się w czas szkolenia.

ZAPIS NA USŁUGĘ PO WCZEŚNIEJSZEJ KONSULTACJI Z FIRMĄ SZKOLENIOWĄ

Weryfikacja uczestnictwa w szkoleniu - na podstawie listy obecności.

Adres

ul. Targowa 1
63-900 Rawicz

Kontakt



Paweł Sobczak

E-mail kontakt@szkoleniaunijne.eu

Telefon (+48) 798 933 610